

## 😊 Les + du CAP Commercialisation et services en hôtel, café et restaurant.

- Un métier garant de la gastronomie française et du service à la française, un métier de contact humain
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'état reconnu par tous les professionnels
- Un réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom - RCS AUXERRE 517 827 424 - Crédits photos: AbbasStock, Amira 2022 - 2023



**CAP COMMERCIALISATION  
ET SERVICES EN HÔTEL,  
CAFÉ, RESTAURANT :  
UNE FORMATION ÉTOILÉE !**

**CIFA**

**DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR**

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant avec les techniques nécessaires
- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Participer à la gestion des commandes, des livraisons et des stocks
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Sens du contact humain.

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1<sup>ère</sup>, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

### Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3<sup>ème</sup>.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Pratique en salle et technologie restaurant, œnologie
- Commercialisation
- Production du service des mets et boissons
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- Prévention, santé, environnement (PSE)
- Gestion

### Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante étrangère



## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un restaurant et une brasserie designs, ouverts au public, des équipements ultra modernes, une chambre d'hôtel étoilée, des moyens innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en cuisine ont été formés au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

## Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de l'hôtellerie restauration est en perpétuelle recherche de personnel qualifié. Le titulaire du CAP n'a donc aucune peine à trouver un emploi. Les métiers à l'issue du CAP services en hôtel, café brasserie restaurant ouvre de grandes perspectives. Ils s'exercent principalement en salle dans les domaines de la restauration traditionnelle ou collective, de l'hôtellerie ou de la brasserie : (chef de rang, commis(e) de restaurant..). Le Bac professionnel commercialisation et services en restaurant constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

• APPRENTISSAGE  
**96,1% réussite**  
**82% satisfaction**

• FORMATION CONTINUE  
**100% réussite**  
**77% satisfaction**

• **40% poursuite**  
des études

• **80% insertion**  
professionnelle